



MENÚ DE MARÇ DE 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
Menú adaptat a: CELÍACS INTOLERÀNCIA LACTOSA			1 FESTA	2 FESTA
5	6	7	8	9
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA D'ESPINACS, GAMBES I CEBA AMB TOMÀTIGA 2,8,13 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA ➤ CARN AL FORN AMB PURÉ DE PATATES 4 ➤ IOGURT 4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (variat d'enciams, tomàtiga i pastanaga) ➤ PAELLA 1,2,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS AL PESTO ROSSO 4,5,7 ➤ LLOM TORRAT AMB CARABASSÓ ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ FIDEUS DE PEIX 1,2,5,13 ➤ PASTÍS D'ALBERGÍNIA I CARN AMB SALSINA DE TOMÀTIGA I LLETUGA 5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS
12	13	14	15	16
<ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES A LA CARBONARA 4,5 ➤ PITRERA DE POLLASTRE TORRADA AMB VARIAT D'ENCIAMS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ PEIX AL FORN AMB VERDURETES 1,13 ➤ GELAT 4,8,9 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES PINTADES CUINADES OUS FARCITS AMB TONYINA I ENSALADA (lletuga, blat de moro i soja) 1,8,13,14 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS 5 ➤ LLOM FARCIT AMB CUIXOT I FORMATGE AMB SAMFAINA 4,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE PATATES I MONGETES AMB TONYINA 1,13 ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB LLETUGA I FRUITA SECA 1,5,8,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS
19	20	21	22	23
<ul style="list-style-type: none"> ➤ BURBALLES DE BROU 3,5 ➤ SALMÓ TORRAT AMB ENSALADA (enciam, pastanaga i remolatxa) 1,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS 7 ➤ TRUITA DE VERDURES AMB TOMÀTIGA I ORENGA 8 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA 1,13 ➤ PIZZA 4,5 ➤ IOGURT 4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA 4 ➤ POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES PANADERA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA MARINERA 1,2,5,13 ➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA (variat d'enciams, tomàtiga i pastanaga) ➤ FRUITA DEL TEMPS
26	28	28	VACANCES DE PASQUA	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS AMB VERDURES SALTADES I SALSINA DE SOJA 14 ➤ PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB ENCIAM ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PORROS 4 ➤ CROQUETES CASOLANES AMB PATATES FREGIDES 4,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ CUIXES AL FORN AMB MINESTRA ➤ IOGURT 4 		

AL·LÈRGENS: 1. peix 2. marisc 3. api 4. lacti 5. gluten 6. crustacis 7. fruita seca 8. ou o traces 9. cacauets 10. sèsam 11. mostassa 12. tramussos 13. sulfits 14. soja

Menú revisat per Elena Muñoz, número de col·legiada IB 0020, dietista i nutricionista d'Adiba (Associació de Persones amb Diabetis de les Illes Balears).